

Linsensalat mit Stangensellerie und gerösteter Roter Bete



einfach



Sommer - Herbst



60 Minuten



vegan

Zutaten

Für 4 Personen

200 g Belugalinsen, 2 Stangen Stangensellerie, 1 rote Zwiebel, 1 Apfel, 500 Gramm Rote Bete, 1 Kopfsalat, 1 Bund Petersilie, 4 EL Olivenöl, 2 EL Aceto Balsamico, 2 TL mittelscharfer Senf, Salz und Pfeffer

Zubereitung

Die Rote Bete schälen, halbieren und in Scheiben schneiden. Mit etwas Olivenöl und Salz vermischen und im vorgeheizten Ofen (180 Grad Umluft) für 40 Minuten backen. In der Zwischenzeit die Belugalinsen nach Packungsanleitung garen. Den Stangensellerie und die rote Zwiebel putzen und beides in feine Ringe schneiden. Den Salat rüsten und grob zerpfücken. Den Apfel in Stifte schneiden. Die Petersilie waschen und fein hacken. Die Hälfte der Petersilie mit Senf, Aceto Balsamico und Öl verrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die noch lauwarmen Linsen, den Stangensellerie, Zwiebel und Rote Bete mit der Vinaigrette vermischen und 10 Minuten ziehen lassen. Anschließend den Salat und die Apfelstifte unterheben und mit der restlichen Petersilie garniert servieren.